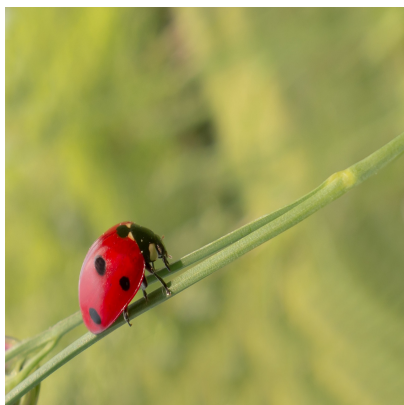




Siamo davvero più sicuri se mangiamo biologico?

Descrizione

Porci la domanda se convenga davvero mangiare biologico. È legittimo perché questi prodotti costano decisamente di più di quelli convenzionali e la gamma che si trova nei supermercati e online è sicuramente più ristretta. Per rispondere adeguatamente è bene capire fino in fondo cosa sono i cibi biologici e quali devono essere le giuste motivazioni di chi li compra.

La Commissione europea auspica che in UE la superficie agricola dedicata al biologico raggiunga il 25% del totale entro il 2030. In Italia, le aziende agricole biologiche occupano il 17.4% della terra coltivabile (dati 2022). Nel Lazio, tra aziende agricole e trasformatori, abbiamo 5.695 aziende biologiche. In Italia questo tipo di produzioni genera un valore di 3.96 miliardi di euro, in crescita di ben l'11% rispetto all'anno precedente, e i prodotti contrassegnati dal logo comunitario sono il 3.9% del totale.

Gli alimenti biologici confezionati per essere tali devono avere nelle etichette il logo di produzione biologica dell'Unione Europea, rappresentato con una fogliolina stilizzata che può essere verde oppure in bianco e nero. Se i prodotti si comprano alla rinfusa come può avvenire presso un'azienda agricola, essa deve essere autorizzata e pronta ad esibire la necessaria autorizzazione. A regolamentare la produzione biologica c'è il regolamento 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio recepito anche dal nostro Paese che stabilisce nel dettaglio tutte le regole che il produttore deve seguire. A controllare ci sono apposite società private di certificazione autorizzate dallo Stato e numerosi organismi di controllo come i NAS, la Repressione Frodi, etc.

Ma quali sono le motivazioni che spingono una persona o una famiglia a comprare prodotti biologici? Come sempre sono di ordine etico e salutistico. Le motivazioni etiche sono legate alla preoccupazione dello sfruttamento della terra, del rispetto della biodiversità e del benessere degli animali, e la volontà di un ritorno al naturale. Un consumatore inoltre si aspetta che un alimento biologico sia per lui più salutare perché prodotto non ricorrendo ad alimenti geneticamente modificati (OGM), ad agrofarmaci e a concimi chimici, e con un uso più prudente di medicinali per curare gli animali.

In Italia i controlli dei contaminanti nei prodotti di origine animale come latte, uova e carne sono piuttosto rigidi. Basti pensare che nel 2022 sono stati trovati residui di farmaci nei suddetti prodotti solo nello 0.2% dei campioni effettuati. Sul fronte vegetale non Ã¨ andata cosÃ¬ bene perchÃ© il 1.9% dei campioni non Ã¨ risultato conforme.

Per avere tutte le informazioni necessarie per decidere se comprare biologico o meno bisogna avere chiaro che quando la legge parla di "residui zero" non intende che in quel determinato cibo non ci sia alcun residuo ma che questi siano al di sotto del limite massimo residuale (LMR) stabilito dalle autoritÃ competenti. Chi compra biologico sa bene che per alcuni contaminanti come farmaci veterinari e agrofarmaci puÃ² dormire sonni tranquilli, perchÃ© i limiti di utilizzo imposti evitano possibili residui. Diversa Ã¨ invece la situazione di altri contaminati ambientali come sostanze chimiche presenti nelle acque, nell'aria e nella terra, che sono sÃ¬ regolamentate ma non differenziano il biologico dal convenzionale.

In conclusione, se le motivazioni sono etiche le produzioni biologiche sono molto diverse dalle convenzionali anche se con il miglioramento del benessere negli allevamenti la forbice si sta stringendo. Sul fronte salutistico mangiare bio impedisce di far finire sulla tavola residui di agrofarmaci e farmaci veterinari anche in quantitÃ infinitesimali ma non risolve il problema di inquinanti come i metalli pesanti e le tante molecole chimiche che ormai hanno contaminato ogni angolo del nostro pianeta.

Sara Fantini

Redattrice L'Espresso